



米粉のたこ焼き

もちっとろとした食感がおいしい米粉のたこ焼き。

山芋を加えることでよりとろとした食感をお楽しみいただけます。

材料（約40個分）

<生地>

- ・HP米粉…200g
- ・ベーキングパウダー…1.5g
- ・和風だし（顆粒）…10g
- ・卵…1個
- ・山芋（すりおろし）…60g
- ・水…420g

<具材>

- ・ボイルタコ（ぶつ切り）
- ・ねぎ（小口切り）
- ・紅ショウガ（刻み）
- ・天かす
- ・お好みソース、青のり

ワンポイントレッスン

たこ焼き機に油を多めに塗っておくと、外側がカリッとしたたこ焼きができます

作り方

- ①卵、山芋、水を混ぜ合わせる
- ②米粉、ベーキングパウダー、和風だしを①に入れ、なめらかになるまで混ぜる
- ③たこ焼き機を熱してサラダ油を塗り、②の生地をくぼみの2/3くらいまで流し入れる
- ④お好みの具材を入れて、残りの生地を流し入れる
- ⑤紅ショウガ、天かすを散らし、回しながら12分ほど焼く
- ⑥器に盛り、お好みソースをかけて青のりをふる